



**INAD052PO. Manipulación de alimentos
de alto riesgo**

Objetivos

□ Objetivo General

- Aplicar las técnicas adecuadas de higiene y sanidad alimentaria en manipulación de alimentos, para impedir su contaminación y prevenir posibles alteraciones alimentarias en aquellas especialidades de Industrias Alimentarias, Hostelería y aquellas otras para cuyo ejercicio profesional se necesite.

□ Objetivos Específicos

- Proporcionar a los participantes una serie de conceptos que les permitan contextualizar la finalidad de una adecuada manipulación alimentaria.
- Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.
- Concienciar de la importancia de adquirir y gestionar una serie de hábitos a la hora de trabajar con productos alimenticios con el fin de evitar consecuencias nocivas para la salud del consumidor.
- Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias.
- Conocer la importancia del etiquetado del alimento como garantía, así como la interpretación de los distintos apartados recogidos en las etiquetas.
- Dar a conocer las bases normativas y legislativas sobre las que se sustenta el ámbito de la manipulación de alimentos.
- Fomentar la importancia de ciertos hábitos y áreas de higiene personal como garantía de una óptima manipulación de alimentos.
- Inculcar a los destinatarios la importancia de su salud como manipuladores de alimentos y cómo influye en los consumidores finales.
- Entender el papel que juegan los reconocimientos médicos como garantes de la salud del trabajador y de un óptimo proceso de manipulación.

- Conocer, de forma pormenorizada, los prerequisites o PCH desarrollados en la empresa de alimentación.
- Proporcionar información sobre los procesos de limpieza y desinfección de los recursos partícipes en el proceso de tratado y manipulación.
- Aplicar los conocimientos sobre procesos relacionados con aprovisionamiento, transporte y trazabilidad.
- Concienciar de la importancia del sistema de APPCC para los profesionales de la manipulación alimentaria.
- Conocer de forma sustancial los riesgos derivados de la contaminación cruzada.
- Fomentar la importancia de una adecuada gestión higiénica de los residuos alimentarios.
- Inculcar a los destinatarios las prácticas correctas de higiene y vigilancia en los procedimientos de manipulación en la empresa.
- Dar a conocer la importancia del control vectorial aplicado a la triple D (Desinfección, desinsectación y desratización).

Contenidos

INAD052PO. Manipulación de alimentos de alto riesgo	Tiempo estimado
<p>Unidad 1: Conceptualización de la manipulación de alimentos. Áreas de higiene personal.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Conceptualización de la manipulación de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Riesgos para la salud derivados del consumo de alimentos por manipulación incorrecta. ○ Alteración y contaminación. ○ Factores que contribuyen al crecimiento bacteriano. ○ Fuentes de contaminación de los alimentos. ○ Etiquetado de los alimentos: interpretación. ○ Legislación aplicable sobre etiquetado y manipulación de alimentos. • Áreas de higiene personal <ul style="list-style-type: none"> ○ Manos. ○ Boca y nariz. ○ Indumentaria de trabajo. ○ Fumar, comer y mascar chicle. ○ Heridas, rasguños y abscesos. ○ La salud de los manipuladores. ○ Reconocimientos médicos. 	8,30 horas
Cuestionario de Autoevaluación UA 01	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 01	1 hora
Tiempo total de la unidad	10 horas
<p>Unidad 2: El autocontrol en la empresa: sistema de análisis de peligros y puntos de control críticos (APPCC).</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducción. • Prerrequisitos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Documentación y registro del APPCC. • Consecuencias derivadas del APPCC para los manipuladores de alimentos. <ul style="list-style-type: none"> ○ Implementación del APPCC. ○ El manipulador de alimentos de mayor riesgo. ○ Los riesgos de la contaminación cruzada. ○ Hábitos preventivos para evitar la contaminación cruzada. ○ Control de temperaturas. ○ Modelo de registro de control de temperaturas. ○ Plan de control de agua en APPCC. 	12,30 horas

<ul style="list-style-type: none"> ○ Proceso de aprovisionamiento, transporte, recepción y almacenaje de mercancías. ○ Buenas prácticas en el transporte de alimentos. ○ Proceso de preelaboración, elaboración y servicio de alimentos y bebidas. ○ Trazabilidad. • Limpieza y desinfección: instalaciones, maquinaria, equipos y utillaje. • Control vectorial: desinfección, desinsectación y desratización (DDD). • Gestión higiénica de residuos alimentarios. <ul style="list-style-type: none"> ○ Prácticas incorrectas e impacto ambiental en la gestión de los residuos. • Cumplimiento de las instrucciones de trabajo en los procedimientos operativos empresa (guía de prácticas correctas de higiene de la empresa). • El factor humano dentro del APPCC. 	
Cuestionario de Autoevaluación UA 02	30 minutos
Actividad de Evaluación UA 02	1 hora
Tiempo total de la unidad	14 horas
Examen final	1 hora
2 unidades	25 horas